

# ZUM APERO

## Schaumweine

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Rosé Collalto "Prosecco"</b>  | 1 dl | 8.50 |
| aus der seltenen Moscato Manzoni Traube von Conte Collalto, einem der führenden Produzenten im Herzen des Proseccogebiets rund um Conegliano (Veneto/ I) |      |      |
| <b>Casa Canevel Prosecco DOC brut</b>  | 1 dl | 8.50 |
| mit Aromen vom grünen Apfel, frisch und vielseitig im Geschmack<br>Canevel Spumanti SPA, Valdobbiadene, Veneto   |      |      |

## Spritz

|                       |   |       |
|-----------------------|---|-------|
| <b>Aperol Spritz</b>  | 4cl Aperol, Prosecco, Mineral               | 10.50 |
| <b>Martini Spritz</b> | 4cl roter Martini (herb), Prosecco, Mineral | 10.50 |

## Alkoholfrei

|                               |  |      |
|-------------------------------|--|------|
| <b>Bottega Sparkling Life</b> | trendiger, süffiger Rosé-Schaumwein ohne Alkohol | 7.50 |
| <b>Sanbitter Orange</b>       | Sanbitter mit Orangensaft                        | 7.50 |

## Weissweine offen

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Epesses AOC</b>  | 2021 | 6.50 |
| Chasselas, Famille Blondel-Duboux Cully Epesses (VD)          |      |      |
| <b>Weisser Satz (LU)</b>                                      | 2021 | 9.00 |
| Riesling, Grüner Veltliner, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch |      |      |
| <b>Roero Arneis DOCG Recit</b>                                | 2021 | 7.50 |
| Arneis, Monchiero Carbone, Piemonte                           |      |      |
| <b>Sauvignon Blanc</b>  | 2020 | 7.50 |
| Sauvignon Blanc, Erste + Neue Kellerei, Kaltern, Südtirol     |      |      |

Geschätzte Gäste

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen aus der kleinen Karte bis 16.30 Uhr.

Zwischen 16.30 und 18 Uhr stärkt sich unsere Küchenbrigade, um Sie ab 18 Uhr voller Elan mit unseren Köstlichkeiten aus der grossen Karte zu verwöhnen.

Wir danken für Ihr Verständnis.

# A-LA-CARTE

Servicezeiten 11.30 bis 13.45 Uhr / 18.00 bis 21.30 Uhr

## Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| Grüner Blattsalat mit Brotcroûtons  | Fr. 10.50 |
| Gemischter Salat (L/G)  | Fr. 12.50 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons   | Fr. 14.00 |
| Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium<br>mit Toast und Butter (L)   | Fr. 24.00 |
| Beckenrieder Kräuter-Rauchlachs (Waser)<br>mit Meerrettich, Toast und Butter  | Fr. 25.00 |
| Glaciertes Chälenrugeli (Ziegenkäse Meierskählen Stans)<br>mit buntem Blattsalat, Mango und Avocado                         | Fr. 21.00 |
| Gebackene Frühlingsrolle (handgemacht Allenspach Stansstad)<br>mit Sweet Chilisaucе, kleinem Blattsalat und Avocado (V/L/G) | Fr. 19.00 |

## Suppen

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Currycrèmesuppe mit Pinienkernen               | Fr. 11.50               |
|  | als Hauptgang Fr. 15.00 |
| Lindenblütensuppe                              | Fr. 11.50               |
|  | als Hauptgang Fr. 14.50 |
| Consommé double mit Siedfleisch und Gemüse (L) | Fr. 13.50               |
|  | als Hauptgang Fr. 19.00 |

## Fischgerichte

|   |           |
|---|-----------|
| Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini,<br>Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf) (L) | Fr. 31.00 |
| ½ Portion   | Fr. 28.00 |

|   |           |
|---|-----------|
| Gebratenes Ennetmooser Saiblingsfilet<br>auf Mascaronerisotto mit kleinem Gemüse umlegt | Fr. 39.00 |
|---|-----------|

|   |           |
|---|-----------|
| Gebratenes Kabeljaurückenfilet auf kleinem Gemüse,<br>Rüebli-Ingwerschaum und Pilawreis | Fr. 43.00 |
|---|-----------|

## Klassiker

|  |           |
|--|-----------|
| Geschnetzelte Kalbsleber mit Tomatenwürfeli<br>und Kräutern, Rösti und Gemüse garnitur | Fr. 41.00 |
|--|-----------|

## Vegetarisch

|                                 | klein     | gross     |
|---------------------------------|-----------|-----------|
| Maiskroketten mit Salatgarnitur | Fr. 22.00 | Fr. 26.50 |

|                                   |           |           |
|-----------------------------------|-----------|-----------|
| Maiskroketten mit Gemüse garnitur | Fr. 26.00 | Fr. 30.00 |
|-----------------------------------|-----------|-----------|

|   |           |
|---|-----------|
| 2 Stück gebackene Frühlingsrollen (handgemacht Allenspach<br>Stansstad) mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur (V/G/L) | Fr. 25.00 |
|---|-----------|

|   |           |           |
|---|-----------|-----------|
| Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan<br>und italienischer Petersilie (scharf) (ohne Parmesan V/L) | Fr. 21.00 | Fr. 24.00 |
|---|-----------|-----------|

|  |           |
|--|-----------|
| Steinpilzravioli mit Salbei, Parmesan und Rahm | Fr. 24.00 |
|--|-----------|

## Fleischgerichte

|   |                     |           |
|---|---------------------|-----------|
| Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW) (L)  | 180 gr.             | Fr. 23.00 |
| Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW)  | mind. 450 gr.       | Fr. 36.00 |
| Variante: 1 für 2   | pro Person          | Fr. 21.00 |
| Kalbs-Cordonbleu (NW/OW)  | ca. 200 gr.         | Fr. 38.00 |
| Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter  | 140 gr.             | Fr. 31.00 |
| (ohne Kräuterbutter L/G)  |                     |           |
| Tagliata vom Nidwaldner Kalbssteak<br>auf Steinpilzrahmsauce (G)              | 130gr.              | Fr. 35.00 |
| Entrecôte vom irischen Angus Rind<br>mit Kräuterbutter (ohne Kräuterbutter L) | 220 gr.             | Fr. 36.00 |
| Irisches Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter                                   | 180 gr.             | Fr. 43.00 |
| (ohne Kräuterbutter L)  |                     |           |
| Nidwaldner Kalbskotelette<br>mit Kräuterbutter                                | 400 gr. mit Knochen | Fr. 45.00 |

## Beilagen zu obigen Fleischgerichten

|   |      |           |
|---|------|-----------|
| Regiofrites, Maiskroketten, Reis,<br>Bratkartoffeln, Nüdeli | plus | Fr. 5.50  |
| Reichhaltige Gemüse garnitur                                | plus | Fr. 9.00  |
| Rösti   | plus | Fr. 6.00  |
| Salatgarnitur   | plus | Fr. 12.50 |

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Auf Wunsch werden die Gerichte vegan, laktose- oder glutenfrei zubereitet:

|   |             |
|---|-------------|
| V | Vegan       |
| L | Laktosefrei |
| G | Glutenfrei  |

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

|  |                |
|--|----------------|
| Schweinefleisch  | Schweiz        |
| Kalbfleisch  | Nidwalden / CH |
| Rindfleisch  | Irland         |
| Saiblingsfilet   | Ennetmoos      |
| Salm   | Schottland     |
| Thunfisch  | Südostasien    |
| Black Tiger Garnelen (Zucht)<br>(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika) | Vietnam        |
| Steinbutt (Zucht, GAP)   | Spanien        |